# EL ACOCOTE

FANZINE PULQUERO

Número 04
Febrero de 2020
Costo de recuperación $15 pesos







El Tinacal


el_tinacal


Producciones El Tinacal

www.colectivoeltinacal.blogspot.com

colectivoeltinacal@gmail.com



# Contenido

# Editorial

¡Tarde pero seguro! 4 años pasaron para que un nuevo número del fanzine pulquero *El acocote* volviera a la luz. Consideramos necesario continuar con la divulgación de la cultura del maguey y el pulque de forma escrita y tangible, por lo que en este número quisimos darle voz a algunas de las más interesantes manifestaciones pulqueras que hay actualmente.

Raúl Guerrero nos escribe sobre la propuesta del Día Nacional del Pulque, que está cumpliendo 5 años consecutivos y que cada vez nos sumamos más actores a lo largo del país.

Nuestro camarada Marco, de La burra blanca, nos platica sobre el surgimiento de la mayordomía de Mayahuel enmarcada en un contexto de la generación de la ruptura pulquera, en la que las nuevas generaciones están llevando la batuta para que esta cultura persista.

Edgar Guadarrama nos habla de cómo las redes sociales han sido una herramienta importante para la difusión de las pulquerías en la actualidad, tal vez sin ellas la cosa sería diferente.

Luis Salgado escribe sobre el Museo del Pulque y las Pulquerías, que ha abierto una ventana para que la gente se asome a la cultura del pulque de una forma sencilla y lúdica.

La gastronomía basada en el maguey y el pulque es el tema del cual nos habla Carmen Mendoza Cámara, hace incapié en que nos arriesguemos a experimentar con estos sabores.

Jorge Adalberto Campos, mejor conocido en el bajo mundo como el Apache tlacuache, nos platica sobre la importancia de investigaciones académicas enfocadas al pulque y la necesidad de espacios para compartirlas a través de seminarios y coloquios como el del Metl y el Octli, en la Escuela Nacional de Antropología e Historia, que este año va a tener la cuarta edición.

Desde La raya, Singuilucan, Chuy Meyolotl raspó unos versos pulqueros para que fermenten en nuestra lectura y provoquen una embriaguez digna de un conejo en la luna.

Para ir cerrando, nuestro camarada Ricardo Venscer nos demuestra que el pulque no tiene fronteras y nos platica su experiencia organizando festivales del pulque a lo largo y ancho del país.

Y para finalizar no puede faltar la sección lúdica del fanzine, donde tenemos que buscar palabras pulqueras en un tinacal de 400 letras y resolver los acertijos del crucigrama.

Sea pues de su agrado la lectura de este fanzine y esperamos encontrarnos en las pulquerías, magueyales y tinacales.



# El Día Nacional del Pulque

Raúl Guerrero Bustamante




Quizá son muchas fechas conmemorativas, somos los mexicanos dados a celebrar desde lo más sublime y reflexivo o histórico, hasta lo más pueril; quizá una fecha más no importa, quizá no se nota que faltaba festejar a la bebida nacional, aunque existan días para festejar el vino o la cerveza con fines comerciales. Quizá no importa quién proponga tener esta clase de festejos, pero el pulque lo merece todo, pues dentro de la resistencia cultural es el elemento más elocuente, es aquel que a tambor batiente va ganando la batalla contra el olvido, ganando simpatías y espacios en el imaginario colectivo.

No es nada nuevo forjar esta celebración, es de pensarse que una bebida sagrada tenía sus días de festejo especial en tiempos precolombinos en los mismos días en que se festejaba a sus muchas deidades, en el caso del pulque es el dios Ometochtli o Dos Conejo.

Así entonces fuimos los bebedores de pulque quienes desde el año 2014, curiosamente en el año dos conejo del calendario mexica, pensábamos en crear un día de regocijo dedicado al pulque, algo que retara a la moda e impusiera de nuevo una gran tradición, fuimos quienes en el Manifiesto Pulquero plasmamos la iniciativa de celebrarlo junto con nuestro sentir en torno a la lucha cultural del pulque, destacando su valor en la identidad mexicana y la emergencia ante el riesgo de un apagón cultural que acabara con los tlachiqueros, los magueyes y la producción del pulque.

Celebrar al pulque y recordar a sus antiguas deidades debe servir para recuperar la existencia de tan preciada bebida reconociendo a quienes la hacen llegar a nuestros paladares, sin olvidar la herencia ancestral y la labor de la naturaleza.

Desde el año 2016 celebramos el Día del Pulque Ometochtli-Dos Conejo, la efeméride se sitúa en el primer domingo del mes de febrero, fecha en la cual muchos pulqueros de todo Mé-






xico se han sumado realizando actividades para celebrarlo, además de que el día queda enmarcado en otras festividades como la peregrinación de pulquerías a la Basílica de Guadalupe o la Tlahuanca en Cholula y es la época del invierno en que el pulque se da de mejor calidad.

A lo anterior se ha sumado la mayordomía de Mayahuel, el resurgir de la veneración de la diosa del maguey, un altar con una imagen que recorre en estancia semestral las pulquerías y yacimientos pulqueros. La imagen de la diosa es venerada y celebrada por los parroquianos con el patrocinio del pulquero mayordomo que la recibe.

La fecha se volvió importante, sustentada por el ánimo y las emociones no requiere de más, no necesita cargada mediática, fines mercadológicos, ni apoyo de alguna autoridad oficial, todo lo debe a la flama ardiente de nuestra cultura y al entusiasmo de productores y consumidores.









# La mayordomía de Mayahuel

Marco P H. Valadez, La burra blanca



A finales del siglo pasado el pulque y las pulquerías sufrían su peor momento en la historia desde el triunfo de la revolución. Las campañas antipulque de las cerveceras por fin rendían frutos, aunado al abandono, descuido y desinterés en el que había caído el pulque por parte de gobierno, productores, encargados de pulquerías y parroquianos; así como al incremento de la oferta de bebidas alcohólicas, algunas tan baratas como el "leoncito" un destilado de caña más barato que el pulque y de mayor pegue, que vino a darle la estocada final con el público de menos recursos.

El mundo se preparaba para el cambio de milenio, los jóvenes de México vivíamos la huelga estudiantil más larga de la historia (CGH-UNAM 1999-2000) y el Distrito Federal era gobernado por la oposición (AMLO GDF 2000-20005). Este contexto trajo consigo el repoblamiento de las pulquerías del Centro Histórico por parte de la juventud estudiosa y alternativa que acudía casi semanalmente a los conciertos gratuitos en el Zócalo, chavos que ya venían buscando identidad en las raíces, rompiendo con paradigmas y oponiéndose a la globalización.

Pulquerías como "La Elegancia", "La Risa", "Las Duelistas", "La hija de los apaches" fueron los bastiones de ésta *generación de la huelga*, en cuyo seno surgieron los nuevos murales, los nuevos personajes, las nuevas tradiciones de lo que desde entonces se fue convirtiendo en el resurgimiento del pulque. Surgen así, a principios de siglo, las llamadas "neopulquerías", espacios donde el pulque es punta de lanza pero convive con otras bebidas, donde se desarrollan actividades culturales y políticas en consonancia con los tiempos e intereses de los bebedores de pulque actuales. Las primeras y más importantes han sido "Pulque para Dos", "La Burra Blanca" y "Los Insurgentes".

Aunado a este renovado interés por el pulque, en Hidalgo se convoca al Congreso Nacional del Pulque y el Maguey que reúne por 6 años consecutivos a investigadores, productores, promotores y bebedores del pulque, posteriormente de aquí surge el "Manifiesto pulquero" y el llamado a celebrar el "Día Nacional del pulque" el primer domingo de febrero por ser el día más cercano al "Ome tochtli" del calendario prehispánico.

Así mismo, Jorge García de "Salón Casino" retoma la peregrinación pulquera a la basílica de Guadalupe, que antaño fuera organizada por el sindicato de la industria en cuestión, pero que ahora se lleva a cabo por tradición y para llamar a la unidad de los pulqueros. Curiosamente se realiza el primer domingo de febrero.



Es así como en febrero de 2017 se celebra la primer mayordomía de Mayahuel, precisamente para llamar a la unidad de la *familia pulquera* en este inicio de siglo y de milenio; para agruparnos entorno al pulque y resistir los embates del gobierno y capitalismo; para impulsar juntos este nuevo auge del pulque y construir la nueva *cultura pulquera* desde la hermandad y el apoyo mutuo; no se pretende impulsar un culto religioso, sino una festividad que se puede constituir en costumbre pulquera de hermandad.

Era natural cobijarnos con Mayahuel, pues desde que las pulquerías se llenaron nuevamente de jóvenes y murales, "la de los cuatrocientos pechos" ha sido figura presente en la iconografía actual, a diferencia de tiempos pasados donde las referencias eran más bien hacia "la reina Xochitl". Es decir, en las pulquerías de este siglo ("tradicionales" y "neo") fue apareciendo poco a poco la imagen de Mayahuel, tanto que decidimos convertirla en una figura de unidad pulquera.

La mayordomía de Mayahuel, al ser una idea nueva, una convocatoria abierta, un proceso en marcha, es susceptible de transformarse e irse construyendo conforme pasen los años y los mayordomos, pues no es ni una imposición ni una idea "desde arriba", sino que se impulsa "desde abajo", entre iguales, entre los humildes y sus hermanos. Se procurará llevarla a cabo de manera colectiva, de modo tal que no represente una pesada carga o un fuerte gasto para el mayordomo en turno, quien puede realizar solo una humilde ofrenda pero siempre respetuosa del símbolo de Mayahuel. No tiene por qué ser el concepto conocido de "mayordomía" ni celebrarse estrictamente en los espacios "tradicionales" del pulque, sino que debe ser la construcción cultural de nuestra generación pulquera... a como lo entendamos y a cómo esté en nuestras posibilidades, en nuestros espacios: antiguos, modernos y futuros. La propuesta es que sea una mayordomía colectiva que vayamos nutriendo conforme pase por los actuales y futuros espacios pulqueros.



El mayordomo deberá estar relacionado con el pulque de manera directa en alguna actividad, sea académica, económica, cultural, profesional, política sin fines de lucro; ser una persona comprometida con la cultura del pulque y de probada calidad moral; pues será responsable no sólo de la figura de barro de Mayahuel, sino también de llevarla a las festividades y espacios pulqueros que se le requiera, de modo tal que contribuya a la mencionada unidad entre pulqueros.

Sin duda, esta idea surge del sincretismo entre la reivindicación actual de las deidades prehispánicas y el pulque; los tiempos modernos; la *reconfiguración pulquera*; la devoción del pueblo mexicano por su bebida nacional por excelencia; la religiosidad del pulque; etc., por lo cual, no resultaría extraño que los tiempos futuros exigieran de nuevo el culto a Mayahuel... aunque no sea la intención de ésta mayordomía; sino más bien la reapropiación, que la figura de Mayahuel genere y con el tiempo simbolice la unidad de la actual y futura "familia pulquera" de todas latitudes y de todas las aristas del pulque.

# Si no apareces en Google no existes

Edgar Guadarrama

El pulque y sus pulquerías han tenido que enfrentar embates históricos, culturales, políticos, sociales y hasta hace algunos años: digitales. Con el advenimiento de la revolución tecnológica, el internet y sus dispositivos se convirtieron en un medio de suma importancia para nuestra vida diaria. "Si no sale en televisión, no existe" era una máxima cuando el televisor llegó a la población mexicana en la segunda mitad del siglo XX. En la actualidad dicha premisa podría modificarse en "Si no apareces en Google, no existes".

Tiempo atrás, las pulquerías resultaban ser tantas que seguramente los parroquianos de aquel tiempo no llegaron a conocer todas las que existieron tan sólo en el extinto Distrito Federal. La falta de políticas públicas como la expedición de licencias para la apertura de más expendios; el sismo de 1985 que derrumbó diferentes construcciones, el incremento en el consumo de otras bebidas alcohólicas y/o refrescos y; la baja demanda del consumo del pulque por la población mexicana, fueron algunas de las causas por las que el número de estos espacios disminuyó considerablemente.

Si bien ahora la venta de pulque puede encontrarse en restaurantes, mercados, bares o conciertos, las pulquerías que siguen abiertas desde el siglo pasado tuvieron que adentrarse al internet por medio de las redes sociales para dar a conocer su historia y su perseverancia. Además de blogs en línea y algunas reseñas, su aparición digital se volvió popular con la ubicación de sus direcciones a través del *Mapa de pulquerías, expendios, toreos, neo pulquerías y similares* creado por el colectivo "El Tinacal" con la herramienta de *Google Maps*.

Aparte de ser una red social, Facebook es una plataforma que te permite crear páginas de negocios y temáticas. Con la ayuda de *Google Maps* emplea motores de búsqueda para crear páginas automáticas de lugares que sus usuarios visitan y registran. Por ejemplo, es posible que ya exista una página de tu negocio, aunque no la hayas creado tú ni ninguno de tus compañeros de trabajo.

Frente a grandes empresas y marcas, las pulquerías tuvieron que abrirse camino en el mundo de las redes sociales. Aunque sin tantos recursos y conocimientos técnicos para hacerlo, los encargados de estos lugares de convivencia o sus hijos comenzaron a manejar una página propia con el objetivo de que los clientes asiduos y otros gustosos del pulque pudieran encontrarlos en el ciberespacio.




Algo crucial para posicionar un negocio -en este caso una pulquería- requiere esencialmente del manejo de la imagen que se reproduce a través de las redes: un logotipo que lo represente; una imagen que refleje su esencia, sus encargados o lo que la caracteriza de otros espacios similares. A su vez, la creación y difusión de contenido es muy importante dado que en internet todo se mide. Un buen contenido en redes sociales siempre se verá reflejado en las reacciones y compartidos que genere; ya sean fotos de los clientes, los curados del día, el menú completo y los horarios de servicio, contenido con base en tendencias, todas ellas adaptadas a la cultura pulquera.

Hacer un contenido propio con miras a que se vuelva viral, siempre se traducirá en más seguidores para la página y con ello, un gradual posicionamiento en las plataformas. Las pulquerías más reconocidas por tiempo, historia, ubicación céntrica o incluso su aparición en alguna película o vídeo musical no tuvieron dificultad para posicionarse en internet; sin embargo, hubo otras que tardaron en darse a conocer debido a las condiciones económicas para subsistir y por la poca relevancia con la que consideraron el mundo digital en sus inicios.

Tanto Google como Facebook abrieron la posibilidad a las personas de dar a conocer sus medianos y pequeños negocios con herramientas de publicidad y donde pudieran crear y administrar su presencia en línea. Ejemplo de ellas son *Facebook for Business* y *Google Mi Negocio* ambas gratuitas y de disponibles para celulares.

Desde esta aplicación es posible buscarlas, ya sea para pedir información sobre cómo llegar o para conocer el menú del día y sus costos, qué días abre y sus horarios, incluso para apartar unos litros de curado porque pasarás más tarde por ellos. Aunado a esta básica información, la publicación cotidiana de contenido multimedia estimula la empatía y fidelidad con los clientes; se afianza no sólo entre las cuatro paredes del lugar sino a través de las narrativas y significados compartidos en el terreno de lo digital.

De acuerdo con Facebook, las 10 pulquerías con mayor número de seguidores son:

1) La Hija de los Apaches: 193,550 seguidores.
2) Las Duelistas: 182,326 seguidores.
3) El Templo de Diana: 32,335 seguidores
4) La Bella Carolina: 21,251 seguidores.
5) La Pirata: 20,539 seguidores.
6) La Catedral del pulque: 16,959 seguidores.
7) La Paloma Azul: 14,746 seguidores.
8) La Pescadora: 12,964 seguidores.
9) La Victoria: 12,876 seguidores.
10) La Reyna Xóchitl: 11,075 seguidores.



# El Museo del Pulque y las Pulquerías

## Entre la tradición, el oficio y la comunidad

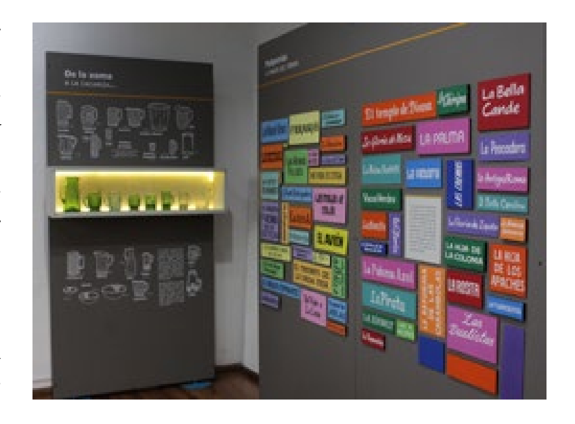
Luis Salgado

La misión del MUPyP se centra en valorar al patrimonio cultural material e inmaterial relacionado con el Maguey, el Pulque y las Pulquerías, así como a las tradiciones y expresiones artísticas a partir de los contextos locales de los que emanan, respetando siempre su identidad y naturaleza enfocados al bienestar social mediante dinámicas de participación e intercambio humanista.

Mientras la visión se centra en ser una institución pionera de autogestión cultural que dé cabida a expresiones e investigaciones multidisciplinarias para dar mayor visibilidad a las propuestas y al conocimiento que albergan entorno al Maguey, el Pulque y las Pulquerías.

A un año de la apertura el MUPyP ha contado con una intensa actividad cultural; con más de 45 mil visitantes; el panorama es alentador, el interés del público principalmente nacional, más que números, nuestros visitantes son historias, son charlas y encuentros, queremos ser un Museo cercano a las personas, y esto se ha logrado a través de la atención personalizada, las visitas guiadas y la colaboración entre diversos colectivos y agentes.

Aunque el proyecto como institución es aún joven; dentro del Plan Museológico se vislumbra una misión centrada en difundir y resignificar a la bebida fermentada, sin embargo somos conscientes de los nuevos retos de los museos frente a sus públicos diversos y una intención hacia la museología crítica, y diferenciando a la gestión de este proyecto de otras




instancias de gobierno y privadas, es decir, resaltando su surgimiento y permanencia en el ámbito comunitario, en este proyecto existen tres ejes de acción distribuidos en los distintos programas y actividades que están desarrollándose:

1. Construcción y divulgación del conocimiento sobre el maguey, el pulque y las pulquerías.
2. Preservación, difusión y re-significación de tradiciones y proyección comunitaria.
3. Equidad económica de trabajadores del arte y la cultura.

Para llevar a cabo los dos primeros ejes de acción se implementan programas y actividades como son:

El programa el Museo fuera del museo: Desarrolla exposiciones itinerantes y/o actividades paralelas en espacios privados o públicos; En el mes de Abril 2019 se hizo una Galería fotográfica que explica la gestión del proyecto en Almoloya Biker Festival y UTA Insurgentes. Llevando

ámbitos museísticos a espacios con un público distinto al habitual cultural.

Operación Maguey 2.0: Es un programa que se centra en difundir la importancia del maguey desde un contexto biológico, económico, histórico, social y cultural como una planta emblemática nacional a partir de actividades lúdicas y aprendizaje compartido llevado a cabo en espacios públicos.

La quema de Judas: Es importante rescatar las tradiciones de la vida popular de las pulquerías como son los juegos y las fiestas, sabemos que es imposible revivirlas de forma fidedigna a cómo sucedían, entendemos que nos encontramos en otro tiempo, por lo cual encontramos la manera de contemporizar las tradiciones. Como es el caso de la Quema de Judas, fiesta con la que concluye la Semana Santa y era de gran jubilo en las pulquerías, ya que muchas cerraban sus puertas y para el Sábado de Gloria, ofrecían una magnífica festividad. Aunado a esta tradición está el talento de los artesanos dedicados a la cartonería y una convocatoria a fotográfos que aborden la temática.

Torneo de albur, talleres de rentoy y rally de Pulquerías; Estas actividades están enfocadas a mantener una relación estrecha con las pulquerías tradicionales y poder llevar a otro público a los mismos para así revitalizar la vida cotidiana de las mismas.

Exposiciones temporales e itinerantes: Se prevé realizar exposiciones sobre temas tangentes al pulque, pero también convocatorias y colaboraciones con artistas de todas las disciplinas.

Actividades culturales con enfoques semanales:

Jueves de literatura: Presentación de libros, textos, crónicas a través de sus autores Viernes de raíces y folclor: Espacio para la presentación de música y danza tradicional mexicana.

Sábado de Jóvenes al grito del pulque: Presentación de géneros como rock y sus variantes.

Domingos familiares: Presentación de libros, conversatorios y actividades para público infantil.

Eventos especiales:

Noche de museos, participación en el programa oficial en coordinación con la Secretaria de Cultura de la CDMX.

Mientras el tercer eje de equidad económica para trabajadores del arte y la cultura, responde a llevar este proyecto autogestivo a prácticas de economía equitativa e necesario repensar los espacios independientes fundamentados en modelos de negocio que sean capaces de subsidiar las propuestas culturales sólo así podremos crear verdaderas plataformas para las expresiones artísticas y del rescate y preservación del patrimonio cultural tangible e intangible del país.

Museo del Pulque y las pulquerías MUPYP.
Av. Hidalgo 109
Colonia Guerrero
Metro y Metrobus Hidalgo
De miércoles a lunes
11 a 18 hrs.





# Cocinar con pulque y maguey

Carmen Mendoza Cámara

En épocas pasadas, el pulque, el aguamiel y el maguey ostentaron un carácter divino y se consideraba una bebida ritual. Maguey y pulque forman un binomio que ha forjado por muchos años todo un sistema de producción cultural. Su consumo, desde tiempos remotos, además de ser una bebida alcohólica no destilada, con su sabor ha enriquecido nuestras tradiciones gastronómicas.

Las bondades que aporta el maguey son muchísimas, van desde bebidas, fibras, hasta materiales de construcción. Si solamente nos limitamos a mencionar su utilidad en los alimentos, podemos decir que sus pencas se emplean a manera de cama para cocer la barbacoa, dándole una sazón única; su cutícula tersa y resistente sirve como contenedor para cocinar los *mixiotes* y envolver todo tipo de carnes. Cuando el centro de la planta no es cortado, crece un quiote o tronco muy alto, uno de los tallos más altos que se conocen, y en la punta tiene flores comestibles. Incluso este tallo tierno se cocina en un hoyo entre piedras calientes y también se come. En las pencas se pueden alojar larvas de la mariposa *Aegiale hesperiaris*; gusanos blancos, conocidos como meocuiles de *metl*, maguey, y *ocuilin*, gusano. La recolección de las larvas, consideradas por muchos como un manjar, demanda suma paciencia, pues son muy escasos y aparecen sólo en la temporada de marzo a junio. En la base de las raíces del maguey también reside otro insecto comestible: el gusano rojo (*Comadia redtenbacheri*) o chinicuil: de chichiltic, rojo, y ocuilin, gusano. Se recolecta durante los meses de agosto a diciembre. Este gusano es más abundante, y con él se elabora una salsa de molcajete deliciosa. Comúnmente se utiliza como aliño en las botellas de los mezcales oaxaqueños. Además, en la época de lluvias se produce un hongo que crece entre las pencas secas de la base del maguey, que se utiliza en diversos platillos.



Salsa molcajeteada con chinicuiles.



Atole de aguamiel.



Setas en escabeche con vinagre de pulque.

Cocinar con pulque y maguey no es una actividad sencilla, cuando no se tiene la fortuna de tener pulque a la mano se convierte en una dedicada labor; hay que ir a en su búsqueda y escoger el adecuado para el guiso que necesitamos. Si se pide pulque para hacer pan, se requerirá de uno añejo que tenga el asiento y el reposo de varios días. O si se necesitan las flores del maguey hay que esperar años para que del maguey brote el quiote con su larga inflorecencia y cortarlas antes de que maduren. Precisamente por ese detalle es que cocinar con productos del maguey hace que la comida se convierta en una comida de temporalidad de acuerdo a los ciclos de la naturaleza. La ansiada comida de la espera y el reposo. Si el chile ha servido de aliño y sabor en la dieta del mexicano, la cocina con pulque y maguey es alquimia pura, además de ser festiva desde una orgullosa humildad.

Aceptemos a hacer la prueba de cocinar cualquier carne en chile y agua o cocinar con chile y pulque, una explosión de sabor en el paladar marcará la diferencia. Recetas tradicionales de moles, pipianes, masas de pan, son enriquecidas al agregar esta bebida, con el aguamiel se pueden preparar atoles de masa de maíz que pueden ser consumidos por niños al no contener alcohol. Tamales dulces amasados con aguamiel y endulzados con miel de maguey se convierten en algo único en su preparación y dan un sabor sutil. El pulque al pasar por varios periodos de fermentación se deja convertir en vinagre, con el cual se pueden hacer ensaladas y encurtidos de chiles o verduras muy sabrosas. Si se experimenta con pulque en masas de pan y se sustituyen las levaduras químicas aportará un sabor y olor excepcionales al hornear, aunque este procedimiento requiere de mucha paciencia por la espera de los tiempos de fermentación del pan, finalmente, cuando se logra, se vive la recompensa de un verdadero pan de pulque.

Uno debe experimentar sin miedo al cocinar con pulque, se puede comenzar preparando cosas sencillas, como un mole en pasta rebajado mitad con caldo de pollo y mitad con pulque; poco a poco al notar el cambio de sabores se irá agregando solamente pulque la siguiente vez. Cocinar con maguey y pulque debe algo que se disfrute sin rigidez y con mucha creatividad.



Pastes amasados con pulque.





# Maguey y pulque ¿Patrimonio cultural de México?

Jorge Adalberto Campos Torres "Apache tlacuache"

Una de las tareas de la antropología y la atnología es el estudio de la variabilidad cultural y de sus formas de expresión de los modos de vida tradicional, del hombre en sociedad productor de cultura, pero a la vez nos permite acercar a la realidad de los pueblos, de sus raíces y orígenes ancestrales, la antropología ha servido como arma de dominio históricamente, pero en la actualidad se perfila como una herramienta para la descolonización.

Por medio de la antropología y de su método la etnografía, existe una mirada más amplia hacia los modos de vida, en este caso de los tlaxiqueros y la tradición pulquera, su relevancia abrió el campo de estudio dentro de la academia un espacio en la Escuela Nacional de Antropología e Historia, a través de la materia "Aspectos Históricos y antropológicos del uso del Maguey", con esta experiencia se tiene la oportunidad para hacer investigación para la reflexión sobre la bebida que a su vez es nutricional, y también de sus derivados e incluso la importancia social, económica y como herencia cultural de México.






La ENAH convocó a generar un espacio cultural para hacer un 1er Coloquio sobre el Metl y Octli (Maguey y pulque) crear un debate sobre el tema, organizado por los mismos miembros de la asignatura, con el fin de reunir a investigadores y a los tlaxiquer@s, campesin@s para que con sus experiencia nutrieran y ampliaran el conocimiento del uso del maguey y la tradición pulquera.

El resultado fue exitoso se dan a conocer que a lo largo de la historia se han hecho muchas investigaciones acerca del tema desde la agronomía y el punto de vista biológico, arqueo-



lógico, nutricional, lingüístico, microbiológico. Se habló de manera extensa sobre esta tradición mexicana y la bebida, de su artesanal forma de hacerla; del cambio simbólico del uso ritual en la época prehispánica a su consumo comercial en la colonia; de su prohibición y regulación en el Virreinato, su alta producción en el México independiente y su persistencia durante el Porfiriato por consentir a la industria cervecera; de las haciendas pulqueras en los estados de Hidalgo, Puebla y Tlaxcala; de su arribo a la ciudad de México por medio del tren; de la pulquería como punto de encuentro y, por su puesto como ingrediente en la gastronomía y comida mexicana.

En el arte, en sus diferentes manifestaciones, encontramos presencia del maguey, las peregrinaciones pulqueras sincretismo en la religión, el cine documental, la danza ritual, la fotografía sobre pulquerías y tlaxiqueros, la pintura y el muralismo expresiones del maguey y el paisaje mexicano, la música que integra versos inspirados por el pulque, la literatura o la poesía hablada en distintas lenguas como el nahua, incluso desde el punto de vista tecnológico.

El maguey y pulque, ¿patrimonio Cultural?, considerada en un tiempo la bebida nacional de México, es consumido por diversos grupos étnicos, principalmente del centro del país, cómo los Nahuas, Hñahñu, Mazahuas, Matlazincas, Purépecha, Tlahuica y también por gente de las ciudades como el Estado de México, Oaxaca, Michoacán, CDMX, Guanajuato, Morelos, San Luis Potosí, Jalisco, Puebla, Querétaro, Tlaxcala, Veracruz e Hidalgo etc. Incluso del gusto de extranjeros y a pesar de lo ya mencionado de su importancia biocultural no ha tenido un reconocimiento como patrimonio de México.

**En defensa del patrimonio biocultural maguey y pulque.**

El patrimonio cultural es identificado como la herencia de usos y costumbres que están vinculados y dan identidad a un pueblo o a una nación, su importancia denota la historia que entronca con la esencia misma de la cultura y que es asumido por los grupos locales incluso regionales; dicho patrimonio es una síntesis simbólica de los valores que una sociedad reconoce como propios y comparte e incluso transmite en la tradición oral, este proceso es generalmente intergeneracional y es un sentimiento que da orgullo.

Actualmente existen colectivos, personas de diferentes lugares y regiones del país, especialistas en el tema, productores e investigadores que buscan el reconocimiento con un plan de salvaguarda y la declaratoria del pulque como patrimonio cultural de la CDMX, denotando el valor nutricional y cultural de la bebida que además es endémico de México. Así a la Cultura del maguey y pulque no solo se tiene que reconocer como patrimonio cultural, sino mirar como una alternativa de vida que beneficia la salud y ambiente.



# Vivencias octleras

Chuy Meyolotl, Chuynicuil, Tlacuachuy, Meyolotlacuachuynicuil ¡¡¡Pa'servir a Mayahuel y a'ste' !!!

Amado espejo blanco
Permíteme ver mi interior
De tus pencas yo me atranco
Lo digo con harto amor,
De la briaga no me espanto
A Mayahuel entrego mi sudor.

Si en invierno tu jícama se helara
Suavecito te raspo yo
Todito el mezcal te dejara
Pa´que no pierdas jugo
Al cabo de una semana
Tu cajete amacizó.

Tá florenado el yolochichi
pa´que se laven sus manos
Del maguey me pego a sus chichis
Y como sus gusanos.
En tierra de frío no se dan lichis
Na´mas ayotecos, chalqueños y mansos.

Del mezquital trajeron xaminís
Llegando ofertas de pulques delgados,
de Tepeapulco son los tlamatinis
los que de yerbas hacían preparados
del Japón me invitan surimi,
Aquí mezal enchilado.

Yo gozo del pulque perro,
Manteniéndome como tlachiquero
He encontrado consuelo
En los remolinos del viento,
Suerte he tenido
De encontrar mi sustento.

Del tinacal al tinacal
Me han pedido que verse
Comenzaré por cantar
Que'l macehual lo merece
Entre magueyes andar
Amor que desaparece
Será tiempo de sembrar?
Entre magueyes perderse?

Que chulo es Singuilucan
Hilo de mansos verdes
En San Rafael Amolucan
Ay' con tres octlis tienes
Pa'enterarte que'l Tlalocan
Sigue vertiendo sus mieles
Con el concreto sofocan
¡Ganas de que siembres!

A esta cultura lejana
Se acercan finos amigos
Consideramos hermanas
Al maguey y sus hijos
Sembramos en la montaña
Unos mecuates floridos






Temprano muy de mañana
Desayunando tu ombligo
Platicando con una araña
¡Que ya bebió tu rocío!

Al chupamirto imitando
Es Rita que va a raspar
Su niña encushanando
¡Le da aguamiel de mamar!

Centzontotochtli brincando
Una es Corina Salazar
Con calendarios pintando
¡El maizal y el magueyal!
A lo lejos va venteando
Ese es Ángel Alemán
Con un ojo va bordando
¡Historias para el telar!



De lejos veo jicareando
Tlacuache de nombre Paul
Disfruta ska andar bailando
¡Con su curado de cedrón!

Un águila va volando
Al cielo quiere subir
Es el Rodri reportando
¡Que ya rolen el octli!

Y así de pulque en pulque
Y de tinaja en tinaja
A todo aquel que guste
A ratos hacer la sanja
A algunos les gusta dulce
¿¡Por eso tu lo rebajas!?

Y así de lugar en lugar
De piedra y enredadera
Aguamiel quiero almorzar
Sea pura y perecedera
Diario me he de enguixar
¡Por esta labor placentera!

# Porque pulqueros somos y en el camino andamos

Ricardo Venscer



Es curiosos que escriba este texto en la complicidad de la madrugada a mitad de la carretera  matehuala Saltillo con destino final Monterrey, vamos rumbo a otra edicion de "Fin de semana pulquero" evento que replicamos cada 3 semanas en esta ciudad que nos recibe con una mala calidad de aire por la existencia de pedreras al aire libre en pleno corazón de la ciudad, mismo corazon que hace años se vestia de faldas llenas de magueyales. Citamos este texto registro de revista Levadura para comprender lo ya no existente "Donde hoy se asienta Monterrey y su área metropolitana, los habitantes originarios de estas tierras tenían al maguey como parte de su dieta; en 1649 Alonso de León escribió en su crónica sobre el Nuevo Reino de León: "*Son tan extraños en el comer las gentes de este reino, (…) Las comidas generales suyas son, el invierno, una que llaman **mezcale**; que hacen cortando las pencas a la lechuguilla, y aquel corazón, con el principio de ellas, hacen en barbacoa. Dura dos días con sus noches en cocer; y aquel jugo y carnaza comen, mascándolo y chupándolo*."

La industrialización de la ciudad trastocó el consumo centenario del maguey y surge la producción de cerveza. En 1890 es fundada la cervecería Cuauhtémoc por varios socios entre ellos Isaac Garza (padre de Eugenio Garza Sada quien en septiembre de 1973 fallece durante un intento de secuestro por parte de un comando de la Liga Comunista 23 de septiembre).

Esta bebida lograba buena aceptación, en 1909 se embotellaban 300,000 cervezas. Sin embargo la cervecería Cuauhtémoc no dominaba el mercado local de Monterrey, menos el de las poblaciones rurales de Nuevo León, donde el pulque era la bebida popular. Fue entonces que en 1919 el gobernador Nicéforo Zambrano estaría enviando al Congreso del Estado una iniciativa para prohibir la producción y venta de pulque en el Estado de Nuevo León.

El periódico El Porvenir publicó en una de sus páginas: "*Hoy 1º de julio cesará la venta de pulque en esta ciudad y en todo el Estado. Los contraventores incurrirán en severas penas. Nos felicitamos por esta acertada medida*." Y sí, el mismo periódico alienta la campaña contra consumidores  y expendedores de pulque. Las notas persecutorias abundarán en la página roja de la época prolongándose esta campaña de persecución, censura y desprestigio hasta el año de 1921.

Hoy en día, las experiencias como colectivo cultural gestor de eventos de tinte folclorico en estados ajenos al pulque, han sido varias y variadas, pero podemos resumirlo a que más

que ser una manifestación meramente de entretenimiento, se vuelve un punto de encuentro de tradidiones en resitencia y se vuelven por un momento un "Estoy en casa" de los asistentes convencidos que la unica manera de jalar parejo es reestructurando el tejido social por medio de estas reuniones sanas, libres de violencias, discrimanción y privilegios de, por y para todxs. Bastiones eventuales de tradiciones en resitencia y como nido de nuevas manifestaciones artisticas populares. En un mismo evento podemos tener teatro de carpa, sketchs de politicomedia, feminstas y de arrabal que pero que su tema principal es el pulque, sus mitos y leyendas, sus propiedades, el papel de la mujer en la revolución etc.

Hemos organizado torneos de rayuela tongolele, graffiti en vivo con imagenes pulqueras, con los mejores talentos de cada estado, platicas informativas que se vuelven mas conversatorios de pulqueros donde platicamos las leyendas, mitos, proceso de elaboración, sus etapas de resistencia y resurgimiento del pulque, muchos asistentes viendo por primer vez en su vida y teniendo por primera vez en sus manos un raspador, un acocote, medidas pulquera.

Hemos tenido mesas de productores locales donde se les pide que usen el maguey, aguamiel y pulque como materia prima, teniendo así pan de pulque de Saltillo, dulces, mermeladas, artesanías, hemos leido el manifiesto pulquero en algunas lenguas originarias. Tenemos en el haber mas de 13 festivales en 5 ciudades como Mérida, Campeche, Aguascalientes, Zacatecas, Monterrey y Tijuana.

Hemos tenido gente que a punto de operarse van a tomarse un caballito de pulque "para bendecir su interior" y que todo salga bien, abuelitas que le dan un "dedito" de pulque al nieto recordando cómo era el ritual hacía ella con sus ancestros, gente que tenia 13 años de no probar el pulque desde que habian salido de su terruño, gente deportada que pensaron que jamas volverian a probar de nuevo el pulque, gente que en la platica de los arboles genealogicos, resultan que nuestros abuelos eran conocidos, esos abuelo de orgullosos linaje tlaxcalteca, gente que lo prueba por primera vez a sus mas de 40 años y se vuelven pulqueros, nutriologos que hacen dieta a base de fermentos pero principalmente el pulque, epigrafistas que nos hablan de simbolos magueyeros de hace miles de años, maratonistas y gimnastas internacionales que lo toman después de sus entrenamientos, gente que lleva sus monedas de plata para jugar a la rayuela.

Nos falta espacio para mencionar todas la experiencias que rodena esta vangancia pulquera. Podemos darnos cuenta de cuántos estados y ciudades mencionamos y que pueden estar reunidas en escencia una misma tarde noche, se han cumplido 4 años del primer festival en Mérida y lo repetimos.

Hay un son que se canta: "Dicen que en la mar se juntan agua de todos los rios..." si lo parafraseamos bien quedaria, dicen "Dicen que en el tinacal se juntan aguamieles de todos los magueyes", asi se nos hemos de juntar los unxs con lxs otrxs", total pulqueros somos y en el camino andamos.



# Las 400 letras

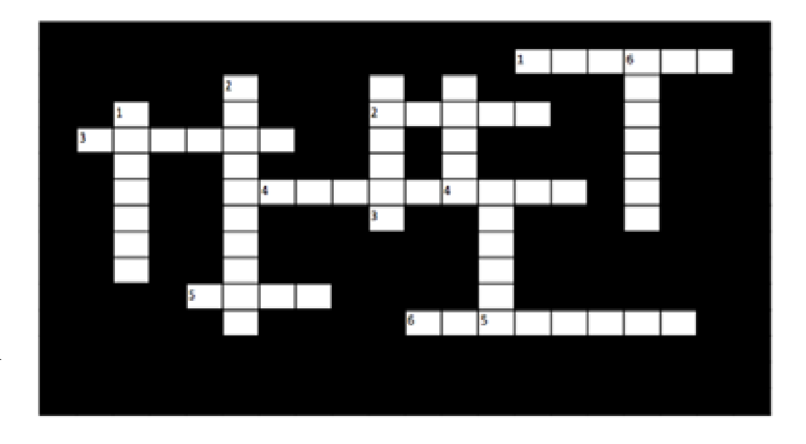
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| P | U | L | J | R | E | D | F | R | A | S | P | A | D | O | R | O | C | T | L |
| T | S | D | E | R | G | H | J | Y | F | D | G | H | J | G | D | D | T | U | S |
| I | U | U | Y | R | E | R | J | H | U | I | O | W | A | X | D | F | O | T | R |
| U | R | T | L | A | C | H | I | Q | U | E | W | E | R | T | Y | G | R | E | F |
| S | Q | D | I | C | R | R | C | B | M | N | S | O | R | I | A | T | N | Q | V |
| D | W | F | O | T | V | B | A | Y | J | E | S | F | T | U | S | Y | I | R | B |
| E | E | G | E | Y | E | M | R | U | U | T | D | B | A | R | R | I | L | G | N |
| S | R | L | A | I | X | I | A | N | Y | O | B | O | H | L | F | O | L | V | K |
| X | M | U | T | R | E | O | P | O | T | C | F | Y | N | M | G | P | O | S | P |
| D | E | Y | T | E | P | Y | R | T | R | I | D | G | B | P | Y | U | O | W | O |
| F | T | T | D | F | M | O | L | C | A | J | E | T | E | K | U | R | L | A | I |
| V | E | F | P | Q | E | C | Q | A | V | X | R | Y | U | M | I | F | J | D | U |
| B | P | R | W | E | R | T | H | N | M | O | L | E | Y | B | X | O | M | A | Y |
| F | A | P | A | N | R | L | I | U | A | Z | E | L | T | W | M | B | G | I | R |
| A | N | D | Y | U | E | I | Q | A | R | S | R | T | R | E | N | M | F | O | E |
| X | T | S | S | E | E | R | I | Z | X | R | Y | X | C | C | B | U | D | E | W |
| R | L | T | Y | W | N | B | V | C | H | I | N | I | C | U | I | L | S | A | S |
| F | E | Y | T | G | F | D | S | X | C | Q | I | W | E | R | T | A | E | E | D |
| T | R | T | S | I | N | G | U | I | L | U | C | A | N | O | Y | U | I | R | B |
| Y | Q | E | V | G | H | S | B | O | P | A | R | U | N | U | M | G | L | I | K |

Raspador
Tlachique
Jícara
Tornillo
Barril
Jicote
Molcajete
Metl
Octli
Metepantle
Apan
Ixtle
Xoma
Chinicuil
Gualumbo
Singuilucan

# Crucigrama

**Verticales**

1.Hijuelo de maguey.
2. Habitaciones de peones de una hacienda pulquera.
3. Cuerda elaborada con ixtle.
4. Recipiente orgánico para transportar pulque.
5. Hoquedad del centro del maguey donde se concentra el aguamiel.
6. Espacio donde se fermenta el aguamiel.




**Horizontales**

1. Residuo que se concentra en la parte inferior de las tinas de pulque.
2. Expendio de pulque sin licencia.
3. Nombre en nahuatl con el que se conoce al pulque dulce.
4. Mujer que vendía comida en las pulquerías.
5. Jugo cáustico de las pencas que provoca irritación en la piel.
6. Medida que fue usada para tomar pulque.